

KÅSEBERGA



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	4
Deutsch	5
Français	6
Nederlands	7
Dansk	8
Íslenska	9
Norsk	10
Suomi	11
Svenska	12
Česky	13
Español	14
Italiano	15
Magyar	16
Polski	17
Eesti	18
Latviešu	19
Lietuvių	20
Portugues	21
Româna	22
Slovensky	23
Български	24
Hrvatski	25
Ελληνικά	26
Русский	27
Українська	28
Srpski	29

Slovenščina	30
Türkçe	31
中文	32
繁中	33
한국어	34
日本語	35
Bahasa Indonesia	36
Bahasa Malaysia	37
عربي	38
ไทย	39
Tiếng Việt	40

English

Before using the chopping board for the first time

To make it easier to protect your chopping board against grease and to increase its natural resistance to moisture, it should be treated with oil approved for contact with food, for instance vegetable oil. Oil once, wipe off any surplus oil and then repeat the treatment 24 hours later.

Looking after your chopping board

- The wooden and metal parts can be separated for easier cleaning. The metal tray should be washed by hand.
- Clean your chopping board by wiping it with a clean cloth or scrubbing it with a brush. Do not soak the chopping board or leave it in water for a prolonged period of time. This can cause the wood to split.
- Dry the chopping board carefully but do not use high temperature to speed up the drying process.
- To recondition the chopping board, it may be rubbed with medium fine sandpaper and re-oiled.

A few words of advice

- It is a good idea to use different chopping boards for different types of food. Uncooked chicken, for example, may contain bacteria that should not be allowed to come into contact with foods that are eaten raw. Utensils and chopping boards that have come into contact with raw chicken should therefore always be washed very carefully.
- It is also advisable to use separate chopping boards for foods such as onion, fish etc. These have strong smells that can easily be transferred to other ingredients.

Deutsch

Vor dem ersten Gebrauch

Um das Schneidebrett vor Fettflecken zu schützen und seine natürliche Widerstandsfähigkeit gegen Feuchtigkeit zu verstärken, sollte es mit Öl behandelt werden, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist, z.B. Pflanzenöl. Einmal einölen, überschüssiges Öl abwischen und die Behandlung nach 24 Stunden wiederholen.

Pflegehinweis

- Die Holz- und Metallteile können voneinander getrennt und so leichter gereinigt werden. Das Metalltablett sollte von Hand gespült werden.
- Das Holzbrett mit einem feuchten Tuch abwischen oder mit einer Bürste reinigen. Das Brett nicht einweichen oder für längere Zeit im Wasser liegen lassen. Dadurch kann das Holz splintern.
- Das Schneidebrett sorgfältig trocknen lassen, aber keinen hohen Temperaturen aussetzen, um den Vorgang zu beschleunigen (könnte Risse im Holz hervorrufen).
- Für eine gründliche Auffrischung kann das Brett mit Schleifpapier abgeschliffen und danach wieder geölt werden.

Wissenswertes

- Es empfiehlt sich, für verschiedene Lebensmittel verschiedene Schneidebretter zu verwenden. Rohes Geflügelfleisch z.B. kann Bakterien enthalten und sollte nicht mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, die roh gegessen werden. Schneidebretter und Utensilien, die mit rohem Geflügelfleisch in Berührung gekommen sind, sollten immer besonders sorgfältig abgewaschen werden.
- Außerdem ist es ratsam für Lebensmittel wie Zwiebeln, Fisch etc. separate Schneidebretter zu benutzen. Der starke Geruch könnte sich sonst auf andere Zutaten übertragen.

Français

Avant d'utiliser la planche à découper pour la première fois.

Afin de protéger la planche à découper contre les taches de graisse et augmenter sa résistance naturelle contre l'humidité, huilez la planche avec de l'huile végétale, de l'huile de paraffine ou toute autre huile apte au contact alimentaire. Appliquez l'huile, essuyez l'excédent et renouvelez le traitement 24h plus tard.

Entretien de votre planche à découper

- Les pièces en bois et en métal peuvent être séparées pour faciliter le nettoyage. Le plateau en métal se nettoie à la main.
- Nettoyez la partie en bois de la planche à découper en l'essuyant à l'aide d'un chiffon humide ou en la brossant. Ne pas faire tremper la planche à découper et ne pas la laisser en contact avec l'eau trop longtemps, car cela peut fendre le bois.
- Essuyez soigneusement la planche à découper mais ne pas précipiter le séchage en exposant la planche à des températures élevées (risque de fissures).
- Pour rafraîchir la planche à découper en profondeur, poncez le bois à l'aide de papier de verre fin et huilez-le.

Bon à savoir

- Utilisez différentes planches à découper pour différents ingrédients. Le poulet cru par exemple comporte des bactéries qui ne doivent pas entrer en contact avec des ingrédients qui seront mangés crus. Nettoyez soigneusement les ustensiles et planches à découper qui ont servi au poulet cru.
- Il est également conseillé d'utiliser une planche à découper à part pour des aliments comme l'oignon ou le poisson pour éviter que les autres ingrédients n'absorbent leur forte odeur.

Nederlands

Voor het eerste gebruik

Om vetvlekken en vuil makkelijk te kunnen verwijderen en de snijplank beter bestand te maken tegen vocht, is het verstandig de snijplank in te vetten met olie die geschikt is voor voedselbereiding, zoals plantaardige olie. Breng een laag olie aan, verwijder de overtollige olie en herhaal de behandeling na 24 uur.

Onderhoud van je snijplank

- De houten en metalen delen kunnen worden gescheiden voor eenvoudiger reinigen. Het metalen blad kan met de hand worden afgewassen.
- Reinig het houten gedeelte van de snijplank door het met een vochtige doek af te nemen of met een borstel af te wassen. Zorg dat het hout niet langdurig in contact komt met water of vochtig blijft, omdat er dan barsten in het hout kunnen ontstaan.
- Droog de snijplank zorgvuldig af, maar versnel het droogproces niet door de snijplank bij hoge temperaturen te drogen (kan barsten in het hout veroorzaken).
- Indien nodig kan het hout worden geschuurd met schuurpapier en opnieuw worden ingevet.

Goed om te weten

- Gebruik voor elke voedselsoort een andere snijplank. Bedenk dat rauw kippenvlees bacteriën kan bevatten die niet in aanraking mogen komen met voedsel dat rauw gegeten wordt. Was keukengerei en snijplanken die gebruikt zijn voor de bereiding van rauwe kip dan ook grondig af.
- Het kan ook praktisch zijn om verschillende snijplanken te gebruiken voor bijvoorbeeld uien of vis. De sterke lucht van deze voedselsoorten kan doordringen tot andere producten.

Dansk

Før du bruger skærebrættet første gang

For at gøre det nemmere at beskytte skærebrættet mod fedt og styrke træets naturlige modstandsdygtighed over for fugt anbefales det at behandle det med olie, der er godkendt til at komme i kontakt med madvarer, f.eks. mineralsk eller vegetabilsk olie. Giv skærebrættet olie én gang, og fjern evt. overskydende olie. Gentag behandlingen efter 24 timer.

Vedligeholdelse

- Træ- og metaldelene kan skilles ad, så de er nemmere at rengøre. Metalbakken bør vaskes af i hånden.
- Rengør skærebrættet ved at tørre det af med en ren klud eller skrubbe med en børste. Undgå at lægge brættet i blød eller lade det ligge i vand i lang tid, da det kan få træet til at revne.
- Tør skærebrættet godt af, men udsæt ikke produktet for høje temperaturer for at få det til at tørre hurtigere.
- Vedligehold skærebrættet ved at slibe overfladen med fint sandpapir og giv det olie igen.

Godt at vide

- Brug forskellige skærebrætter til forskellige madvarer. Husk, at rå kyllingekød indeholder bakterier, derfor er det ikke velegnet sammen med mad der skal spises rå. Vær derfor omhyggelig med altid at rengøre de redskaber og skærebrætter der har været i kontakt med rå kyllingekød.
- Det kan også være en god ide at bruge et separat skærebræt til madvarer som f.eks. løg eller fisk, der ofte giver smag til andre produkter.

Íslenska

Áður en skurðarbrettið er notað í fyrsta skipti

Það er auðveldara að halda vörum úr við hreinum og án fitubletta ef þær eru meðhöndlaðar með olíu fyrir fyrstu notkun. Það bætir líka rakapól viðarins. Notaðu olíu sem má komast í snertingu við mat, eins og jurtaolíu. Berðu eina umferð af olíu á vöruna og þurrkaðu alla umframolíu af. Endurtakið 24 klukkustundum síðar.

Umhirða skurðarbrettisins

- Hægt er að aðskilja málmhlutana frá viðarhlutunum til að auðvelda þrif. Málmbyggjarnar þarf að þvo í höndunum.
- Þrífðu skurðarbrettið með hreinum klút eða skrúbbaðu það með bursta. Láttu skurðarbrettið ekki liggja í bleyti og ekki skilja það eftir í vatni í lengir tíma. Það getur valdið því að viðurinn klofnar.
- Þurrkaðu brettið vandlega en ekki hita það til að flýta fyrir.
- Til að meðhöndla brettið er hægt að þússa það með meðalgrófum sandpappír og olíubera það.

Nokkur ráð

- Það er góð hugmynd að nota mismunandi skurðarbretti fyrir mismunandi mat. Óeldaður kjúklingur inniheldur til dæmis bakteríur sem ættu aldrei að komast í snertingu við mat sem er borðaður hrár.
- Áhöld og skurðarbretti sem hafa komist í snertingu við hráan kjúkling þarf þess vegna alltaf að þvo mjög vandlega. Það er líka ráðlagt að nota sérstök skurðarbretti fyrir mat eins og lauk, fisk o.þ.h. Af þessum mat er sterk lykt sem smitast auðveldlega í annan mat.

Norsk

Før første gangs bruk.

For å gjøre det lettere å beskytte skjærefjøla mot fettflekker og å øke dens naturlige motstandskraft mot fuktighet, bør den settes inn med en olje som er egnet for kontakt med mat, for eksempel vegetabilsk olje. Olje skjærefjøla én gang på hver side og tørk deretter av overflødig olje. Gjenta behandlingen etter 24 timer.

Vedlikehold av skjærefjøla.

- Delene i tre og metall kan tas av for enklere rengjøring. Metallbrettet kan vaskes for hånd.
- Rengjør skjærefjøla ved å tørke over med en ren klut eller skure med en børste. La ikke skjærefjøla være i kontakt med vann over lengre tid, ligge i bløt eller være fuktig, da dette kan forårsake sprekker i treet.
- Tørk lett av skjærefjøla. Unngå å utsette skjærefjøla for høy varme for å påskynde tørkingen.
- Dersom den trenger en grundig oppfriskning, kan du pusse overflaten med et fint sandpapir og olje den inn på nytt.

Nyttig å vite

- Bruk gjerne ulike skjærefjøl for ulike matvarer. Tenk på at rått kyllingkjøtt inneholder bakterier som gjør at det ikke bør blandes med matvarer som skal spises rå. Vær derfor nøye med alltid å vaske redskap og skjærefjøl som har vært i kontakt med rå kylling.
- Det kan også være lurt å bruke en separat skjærefjøl for matvarer som ofte overfører smak til andre produkter, som f.eks. løk eller fisk.

Suomi

Ennen ensimmäistä käyttöä

Leikkuulauta kestää paremmin kosteutta ja on helppo puhdistaa rasvatahroista ja liasta, kun öljyät sen elintarvikekäyttöön tarkoitetulla öljyllä, kuten kasviöljyllä. Sivele öljyä kertaalleen, pyyhi ylimääräinen öljy pois ja toista käsittely 24 tunnin kuluttua.

Leikkuulaudan huolto

- Puu- ja metalliosat voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi. Metallinen tarjotin tulee pestä käsin.
- Puhdista leikkuulauta puhtaalla liinalla tai harjalla. Leikkuulauta ei saa olla pitkään kosketuksissa veden kanssa eikä sitä ei saa liottaa, jotta puu ei halkeile.
- Kuivaa lauta huolellisesti. Älä yritä nopeuttaa kuivumista laittamalla lautaa korkeaan lämpötilaan.
- Lautaa huolletaan hiomalla se keskikarkealla hiekkapaperilla ja öljyämällä se uudelleen.

Hyvä tietää

- Käytä eri elintarvikkeille eri leikkuulautoja. Muista, että raa'assa broilerin lihassa on bakteereja, joiden vuoksi sitä ei saa käsitellä yhdessä raakana syötävien elintarvikkeiden kanssa. Pese aina huolellisesti keittiövälineet ja leikkuulaudat, jos olet käsitellyt raakaa broileria.
- Esimerkiksi sipulin tai kalan käsittelyssä on hyvä käyttää erillistä leikkuulautaa, sillä näiden raaka-aineiden maku tarttuu helposti muihin tuotteisiin.

Svenska

Före första användning

För att lättare kunna hålla skärbrädan ren från fettfläckar och smuts och öka dess motståndskraft mot fukt bör skärbrädan oljas in med olja lämplig för matkontakt, t.ex. vegetabilisk olja. Olja in en gång, torka av överflödig olja och upprepa hela behandlingen efter 24 timmar.

Ta hand om din skärbräda

- Trä- och metalldelarna kan separeras för enklare rengöring. Metallbrickan diskas för hand.
- Rengör skärbrädans trädel genom att torka av den med en våt trasa eller skura den med en borste. Låt inte träet vara i kontakt med vatten under lång tid, ligga i blöt eller vara fuktigt eftersom det kan orsaka sprickor.
- Torka skärbrädan noga, men påskynda inte torkningen genom att använda höga temperaturer (kan orsaka sprickor i träet).
- För en kraftig uppfräschning kan träet slipas med ett slippapper och oljas in på nytt.

Bra att veta

- Använd gärna olika skärbrädor för olika matvaror. Tänk på att rått kycklingkött innehåller bakterier som gör det olämpligt att hantera tillsammans med mat som skall ätas rå. Var därför noga med att alltid diska redskap och skärbrädor som kommit i kontakt med rå kyckling.
- Det kan också vara lämpligt att använda en separat skärbräda för matvaror som t.ex. lök eller fisk, vilka ofta överför smak till andra produkter.

Česky

Před první použitím prkénka.

Pro lepší ochranu proti mastnotě a pro zvýšení přirozené odolnosti vůči vlhkosti, by mělo být ošetřeno olejem schváleným pro kontakt s potravinami, například rostlinným olejem.

Naolejujte, otřete přebytečný olej a poté opakujte ošetření po 24 hodinách.

Péče o dřevěné prkénko

- Dřevěné a kovové části mohou být odděleny pro snadnější čištění. Kovový podnos byste měli mýt pouze ručně.
- Prkénko otřete hadříkem nebo vydrhněte kartáčkem. Nenamáčejte jej nebo jej nenechávejte ponořené ve vodě po delší dobu. Mohli byste způsobit jeho prasknutí.
- Prkénko sušte opatrně. K vysoušení nepoužívejte vysoké teploty, abyste jej urychlili.
- Obnovit jej můžete zbrúšením brusným papírem a opakovaným naolejováním.

Užitečné informace

- Na krájení různých druhů potravin je vhodné používat různá kuchyňská prkénka. Například syrové kuřecí maso může obsahovat bakterie, které by neměly přijít do styku s potravinami, které se konzumují zasyrova. Kuchyňské náčiní a prkénka, která přišla do styku se syrovým kuřecím masem, vždy důkladně umyjte.
- Také doporučujeme používat samostatná kuchyňská prkénka na krájení potravin jako je cibule, ryby atd. Mají charakteristický zápach, který by se mohl přenést na jiné potraviny.

Español

Antes de usar la tabla de cortar por primera vez

Para facilitar la protección de la tabla de cortar contra la grasa y reforzar su resistencia natural a la humedad, es aconsejable tratarla con aceite aprobado para entrar en contacto con alimentos, por ejemplo aceite mineral o aceite vegetal.

Aplica el aceite, elimina el excedente y repite el tratamiento transcurridas 24 horas.

Cuidados y mantenimiento de tu tabla de cortar

- Los componentes de madera y metal pueden separarse para facilitar su limpieza. La bandeja de metal debe lavarse a mano.
- Limpia tu tabla de cortar con un paño limpio o frotándola con un cepillo. No sumerjas en agua la tabla de cortar ni la dejes en remojo durante un período de tiempo prolongado. La madera podría resquebrajarse.
- Seca cuidadosamente la tabla de cortar pero no utilices temperaturas altas para acelerar el proceso.
- Para reacondicionar la tabla de cortar, puedes lijarla con un papel de lija medio-fino y volver a tratarla con aceite.

Recomendaciones

- Es recomendable utilizar diferentes tablas de cortar para distintos alimentos. Recuerda que la carne cruda contiene bacterias, por lo que no se debe manipular junto con otros alimentos que se vayan a ingerir en crudo. Por eso hay que lavar las herramientas con que se haya manipulado carne cruda de forma escrupulosa.
- También es recomendable utilizar una tabla de cortar especial para alimentos como la cebolla o el pescado, que pueden alterar el sabor de otros alimentos.

Italiano

Prima di usare il tagliere per la prima volta

Per proteggere più facilmente il tuo tagliere dal grasso e aumentare la sua naturale resistenza all'umidità, trattalo con un olio approvato per il contatto con gli alimenti, come l'olio vegetale. Oliare il tagliere una volta, elimina l'olio in eccesso e ripeti il trattamento dopo 24 ore.

Istruzioni per la pulizia

- Le parti in legno e in metallo si possono separare per facilitare la pulizia. Il vassoio di metallo va lavato a mano.
- Pulisci il tagliere strofinandolo con un panno pulito o con una spazzola. Non immergere il tagliere nell'acqua e non lasciarlo a contatto con l'acqua a lungo perché il legno potrebbe fendersi.
- Asciuga bene il tagliere ma non esporlo ad alte temperature per velocizzare il processo di asciugatura.
- Per rimettere a nuovo il tagliere, carteggiarlo con carta vetrata a grana media-fine e oliarlo nuovamente.

Informazioni utili

- È consigliabile usare taglieri diversi per alimenti diversi. Il pollo crudo, per esempio, può contenere batteri che non devono venire a contatto con i cibi da consumare crudi. Utensili e taglieri usati per il pollo crudo devono sempre essere lavati accuratamente.
- È anche consigliabile usare un tagliere a parte per alimenti come la cipolla, il pesce, ecc., per evitare che gli altri cibi assorbano il loro odore intenso.

Magyar

A vágódeszka első használata előtt:

Ahhoz, hogy könnyebben megvéded a vágódeszkát a zsírtól és hogy ellenállóbb legyen a nedvességgel szemben, speciális olajjal kell lekezelned, mely érintkezhet később élelmiszerrel - például ásványi olaj, vagy növényi olaj. Kend át olajjal, töröld le a felesleget, majd ismételd meg a folyamatot 24 órával később.

A vágódeszka ápolása:

- A fa és fém részek elkülöníthetők az egyszerűbb tisztán tarthatóság érdekében. A fém tálcát mindig kézzel kell elmosni.
- A vágódeszkát ruhával vagy kefével lehet elmosni. Ne áztasd vagy hagyd sokáig vízben - ez roncsolhatja a fa részeket.
- Alaposan szárítsd meg a vágódeszkát, de ne túl magas hőmérsékleten.
- Dörzspapírral vagy újboli olajozással frissítheted fel a deszka anyagát.

Néhány jótanács

- Tanácsos különböző vágódeszkákat használni a különböző ételekhez. A nyers csirkehús, például tartalmazhat olyan baktériumokat, amiket nem tanácsos olyan ételekkel érintkeztetni amiket nyersen fogyasztunk. Azokat az eszközöket és vágódeszkákat, amiket a nyers hús előkészítésénél használunk mindig nagyon alaposan kell elmosni.
- Szintén tanácsos másik vágódeszkát használni ha pl. hagymát vagy halat szeletelünk. Ezeknek az ételeknek igen erős szaguk van, és nem jó ha ez egy másik étel szagába keveredik.

Polski

Przed pierwszym użyciem nowej deski do krojenia

Aby ułatwić ochronę deski przed tłuszczem oraz w celu zwiększenia jej naturalnej odporności na działanie wilgoci, warto zabezpieczyć produkt za pomocą oleju zatwierdzonego do kontaktu z żywnością, na przykład oleju roślinnego. Nałóż jedną warstwę oleju, usuń jego nadmiar, a następnie powtórz zabieg po 24 godzinach.

Dbanie o deskę do krojenia

- Elementy metalowe oraz drewniane dają się oddzielić, co ułatwia czyszczenie. Metalową tackę należy zmyć ręcznie.
- Czyść deskę do krojenia wycietając ją czystą szmatką lub szorując szczotką. Nie zanurzaj produktu w wodzie, ani nie pozostawiaj go w wodzie przez dłuższy czas – może to spowodować popękanie drewna.
- Nie wystawiaj deski do krojenia na działanie wysokich temperatur, aby przyspieszyć proces suszenia.
- W celu odnowienia produktu wystarczy zeszlifować jego powierzchnię średnio drobnym papierem ściernym, a następnie zaolejować.

Kilka porad

- Dobrym pomysłem jest używanie różnych desek do krojenia każdego rodzaju jedzenia. Świeże mięso z kurczaka może, np. zawierać bakterie i nie powinno się go kroić na desce razem z żywnością bezpośrednio do spożycia, np. z warzywami. Przybory i deski, których używano do krojenia surowego mięsa należy zatem zawsze dokładnie umyć.
- Oddzielne deski przydadzą się także do krojenia cebuli czy ryb. Ich intensywny zapach może przenikać na inną krojoną żywność.

Eesti

Enne lõikelaua esmakordset kasutamist

Lõikelaua vastupidavuse tagamiseks ja niiskuskahjustuste tekkimise vältimiseks tuleb seda töödelda õliga, mis tohib toiduga kokku puutuda - nt taimeõliga. Õlita üks kord, pühi ära üleliigne õli ja korda töötlust peale 24 tunni möödumist.

Lõikelaua hooldamine

- Puhastamise lihtsustamiseks võib eraldada lõikelaua metallist ja puidust osad. Metallist alust pese käsitsi.
- Puhasta oma lõikelauda, pühkides seda puhta lapiga või hõõrudes harjaga. Ära leota lõikelauda ega jäta seda pikemaks ajaks ligunema. See võib lõhestada puitpinna.
- Kuivata korralikult, aga ära kasuta kuivamisprotsessi kiirendamiseks kõrgeid temperatuure.
- Lõikelaua pinna uuendamiseks võid seda lihvida keskmise jämedusega liivapaberiga ja seejärel uuesti õlitada.

Mõned kasulikud nõuanded

- Hea oleks erinevat liiki toitude jaoks kasutada erinevaid lõikelaudu. Toores kana võib sisaldada baktereid, mis ei tohiks kokku puutuda toorelt söödavate toiduainetega. Lõikeriistu ja lõikelaudu, mis on kokku puutunud toore kanalihaga, tuleks pesta väga hoolikalt.
- Samuti on soovitatav kasutada eraldi lõikelaudu nt sibula, kala jms jaoks. Neil on tugev lõhn ning see võib kanduda ka teisele toiduainetele.

Latviešu

Pirms lietot virtuves dēlīti pirmoreiz

Virtuves dēlīti būs vieglāk tīrīt un kopt, ja to pirms lietošanas ieeļļos ar eļļu, kas ir piemērota saskarei ar pārtikas produktiem, piemēram, ar augu eļļu. Ieeļļot un pēc tam noslaucīt lieko eļļu. Atkārtot procedūru pēc 24 stundām.

Virtuves dēlīša kopšana

- Dēlīša koka un metāla daļas var atdalīt, lai atvieglotu tīrīšanu. Metāla daļa ir jāmazgā ar rokām.
- Tīrīt virtuves dēlīti ar tīru drānu vai birsti. Virtuves dēlīti nedrīkst ilgstoši pakļaut ūdens ietekmei un mērcēt. Tas var izraisīt koka plaisāšanu.
- Dēlītis rūpīgi jāizžāvē. Lai paātrinātu žūšanu, nepakļaut dēlīti augstai temperatūrai.
- Lai atjaunotu dēlīša virsmu, nopolēt to ar vidēji smalku smilšpapīru un ieeļļot.

Daži padomi

- Dažādiem pārtikas produktiem ieteicams izmantot dažādus virtuves dēlīšus. Piemēram, svaiga vistas gaļa var saturēt baktērijas, kas nedrīkst nonākt kontaktā ar pārtiku, ko paredzēts patērēt svaigā veidā. Tādēļ virtuves piederumus un dēlīšus, kas nonākuši kontaktā ar svaigu vistas gaļu, vienmēr rūpīgi jānomazgā.
- Tāpat ieteicams lietot atsevišķus dēlīšus pārtikas produktiem ar spēcīgu aromātu, piemēram, sīpoliem, zivīm u.c.

Lietuvių

Prieš naudojant pjaustymo lentutę pirmą kartą

Pjaustymo lentutę bus lengviau apsaugoti nuo riebalų dėmių, jei prieš naudodami pirmą kartą apdorosite ją alyva; be to, tai padidins natūralų jos atsparumą drėgmei. Naudokite sąlyčiui su maistu tinkamą alyvą, pavyzdžiui, augalinį aliejų. Ištepkite lentutę alyva vieną kartą, alyvos perteklių nuvalykite. Pakartokite po 24 val.

Pjaustymo lentutės priežiūra

- Kad būtų lengviau, medines ir metalines dalis patariame plauti atskirai. Metalinį padėklą reikėtų plauti rankomis.
- Valykite pjaustymo lentutę švaria šluoste ar šepetėliu. Nepalikite lentutės vandenyje, nes dėl to mediena gali įtrūkti.
- Lentutę kruopščiai nusauskite, bet nedžiovinkite aukštoje temperatūroje, kad būtų greičiau.
- Norėdami gaminį atnaujinti, pašveiskite smulkiu švitriniu popieriumi ir ištepkite alyva.

Keletas patarimų

- Rekomenduojame naudoti skirtingas pjaustymo lentutes skirtingiems maisto produktams pjaustyti. Pavyzdžiui, termiškai neapdorotoje vištienoje gali būti bakterijų, kurios gali patekti į maisto produktus valgomus šviežius. Visus įrankius ir pjaustymo lentutes naudotas pjaustant vištieną reikia kruopščiai išplauti.
- Taip pat patariame naudoti skirtingas lentutes pjaustant svogūnus, žuvį ir panašius maisto produktus dėl jų aštraus kvapo, lengvai persiduodančio kitiems produktams.

Portugues

Antes de utilizar a sua tábua de cortar pela primeira vez

Para ser mais fácil proteger a sua tábua de cortar contra a gordura e para aumentar a sua resistência natural contra a humidade, deve tratá-la com óleo apropriado para entrar em contacto com os alimentos, como o óleo vegetal. Aplique o óleo uma vez, limpe o excesso e repita o tratamento 24 horas depois.

Limpeza e manutenção da tábua de cortar

- Os componentes de madeira e metal podem ser separados para uma limpeza mais fácil. O tabuleiro metálico deve ser lavado à mão.
- Limpe a tábua de cortar com um pano limpo ou uma escova. Não deixe a tábua de molho ou debaixo de água durante muito tempo, porque pode rachar a madeira.
- Seque a tábua cuidadosamente mas não a exponha a temperaturas elevadas para acelerar a secagem.
- Para a manutenção da tábua de cortar, basta lixá-la com papel de lixa médio e tratar com óleo.

Alguns conselhos

- É boa ideia usar diferentes tipos de tábuas de cortar para diferentes tipos de comida. Frango não cozinhado, por exemplo, pode conter bactérias que não deveriam estar em contacto com a comida que se come crua. Por isso, os utensílios e as tábuas de cortar que tenham estado em contacto com carne crua devem ser bem lavados.
- Também aconselhamos o uso de tábuas de cortar diferentes para cebolas, peixe, etc. Este tipo de alimentos tem um cheiro forte que passa facilmente para outros alimentos.

Româna

Înainte de prima utilizare a tocătorului

Pentru a putea proteja tocătorul de petele de grăsime și a-i îmbunătăți rezistența naturală la umiditate, tratează-l cu un ulei care este aprobat pentru contactul cu alimentele, de exemplu ulei vegetal. Aplică ulei o dată, șterge surplusul și repetă tratamentul după 24 de ore.

Întreținerea tocătorului:

- Componentele din lemn și metal pot fi separate pentru a fi curățate mai ușor. Tava de metal trebuie spălată manual.
- Curăță tocătorul ștergând cu o cârpă umedă sau frecând cu o perie. Nu înmuia tocătorul în apă și nu-l lăsa în apă prea mult timp. Acest lucru poate produce crăpături în structura lemnului.
- Usucă tocătorul cu atenție, dar nu expune produsul la temperaturi înalte pentru a grăbi procesul de uscare.
- Pentru a recondiționa tocătorul, șlefuieste suprafața cu glaspapir fin și aplică din nou ulei.

Câteva sfaturi

- Este bine să folosești tocătoare diferite, în funcție de tipul de mâncare pregătit. Carnea de pui nepreparată ar putea conține bacterii care nu trebuie să intre în contact cu mâncărurile servite crude. Spală cu grijă ustensilele și tocătoarele care au intrat în contact cu carnea de pui crudă.
- Este de asemenea recomandat să folosești tocătoare separate pentru mâncăruri precum ceapă, pește, etc. Acestea emană mirosuri puternice care pot fi ușor transferate către alte ingrediente.

Slovensky

Pred prvým použitím

Dosku ochránite pred nečistotami a zvýšite jej odolnosť voči mastnote nanesením ochranného oleja, napríklad rastlinného. Dosku natrite raz, odstráňte prebytočný olej a po 24 hodinách postup zopakujte.

Údržba dosky

- Drevené a kovové časti sa dajú odmontovať a čistiť zvlášť. Kovový úchyt umývajte v rukách.
- Dosku umývajte vhlkou handričkou alebo kefkou. Nenechajte dosku namočenú vo vode, aby nevznikli pukliny.
- Dosku vždy dobre vysušte, no nevystavujte ju vysokým teplotám.
- Vzhľad a funkčnosť dosky vylepšíte brúsnyim papierom a opätovným nanesením oleja.

Užitočné informácie

- Na rôzne druhy potravín je vhodné používať rôzne dosky na krájanie. Napríklad surové kuracie mäso môže obsahovať baktérie, ktoré by nemali prísť do styku s potravinami, ktoré sa konzumujú surové. Kuchynské náčinie a dosky na krájanie, ktoré prišli do styku so surovým kuracím mäsom vždy dôkladne umyte.
- Tiež odporúčame používať dosky na krájanie samostante pre potraviny ako je cibuľa, ryby a pod. Majú charakteristický zápach, ktorý sa môže preniesť na iné potraviny.

Български

Преди да използвате дъската за рязане за първи път

За да предпазите дъската от омазняване и да увеличите естествената ѝ водоустойчивост, трябва да я обработвате с масло, подходящо за контакт с храна, например минерално или растително олио. Обработете веднъж, оберете излишното количество и повторете процедурата след 24 часа.

Грижа да дъската за рязане

- За по-лесно почистване дървените и металните части могат да се разделят. Металният поднос трябва да се мие на ръка.
- Почиствайте дъската, като я забърсвате с чиста кърпа или я изтърквате с четка. Не я накисвайте и не я оставяйте задълго във вода. Така дървото може да се напука.
- Подсушавайте дъската внимателно, но не я излагайте на високи температури, за да ускорите процеса.
- За да възвърнете вида на дъската, може да я изтъркате със средно фина шкурка и отново да я обработите с масло.

Полезни съвети

- Добре е за различните видове храна да се използват различни дъски за рязане. Например суровото пилешко може да съдържа бактерии, а те не трябва да влизат в контакт с храна, която ще се яде сурова. Затова приборите и дъските за рязане, които са се допирали до суровото пилешко, трябва винаги да бъдат измивани много внимателно.
- Също така е добре да се използват различни дъски за рязане на храни като лук, риба и т.н. Те имат силна миризма, която лесно може да се пренесе на други продукти.

Hrvatski

Prije prve upotrebe daske za rezanje

Dasku je moguće zaštititi od masti i povećati njezinu otpornost na vlagu tako da se naulji uljem odobrenim za kontakt s hranom, primjerice biljnim uljem. Nauljiti jednom, ukloniti višak ulja i ponoviti postupak nakon 24 sata.

Održavanje daske za rezanje

- Za lakše čišćenje mogu se razdvojiti metalni i drveni dijelove. Metalni pladanj oprati ručno.
- Dasku za rezanje očistiti vlažnom krpom ili izribati četkom. Daska za rezanje ne bi smjela dugo biti u dodiru s vodom kako ne bi upila vodu i postala vlažna. To bi moglo prouzročiti pucanje drva.
- Pažljivo osušiti dasku za rezanje, ali ne je izlagati visokim temperaturama kako bi se ubrzalo sušenje.
- Za vraćanje daske za rezanje u prvobitno stanje, može se izbrusiti brusnim papirom srednje granulacije i ponovno nauljiti.

Nekoliko savjeta

- Dobro je koristiti različite daske za rezanje za različite vrste hrane. Sirova piletina, primjerice, može sadržavati bakterije koje ne bi smjele doći u kontakt s hranom koja se jede sirova. Stoga pribor i daske za rezanje koji su došli u kontakt sa sirovom piletinom uvijek treba dobro oprati.
- Također, savjetuje se upotreba zasebnih dasaka za rezanje za hranu poput luka, ribe itd. Takva hrana ima izrazit miris koji ostali sastojci lako mogu upiti.

Ελληνικά

Πριν χρησιμοποιήσετε την επιφάνεια κοπής για πρώτη φορά

Για να γίνεται πιο εύκολη η προστασία της επιφάνειάς σας κοπής από το λίπος και για να αυξήσετε τη φυσική της αντίσταση στην υγρασία, θα πρέπει να υπόκειται σε επεξεργασία με λάδι που να είναι εγκεκριμένο για να μπορεί να έλθει σε επαφή με τροφές, παραδείγματος χάρη ορυκτό ή φυτικό λάδι. Περάστε τη με λάδι μια φορά και κατόπιν σκουπίστε το οποιοδήποτε πλεόνασμα. Μετά, επαναλάβετε την διαδικασία ύστερα από 24 ώρες.

Πως να φροντίζετε την επιφάνεια κοπής

- Για τον ευκολότερο καθαρισμό, τα ξύλινα και μεταλλικά μέρη μπορούν να διαχωριστούν. Ο μεταλλικός δίσκος θα πρέπει να πλένεται στο χέρι.
- Καθαρίζετε την επιφάνεια κοπής σκουπίζοντάς την με ένα καθαρό πανί ή τρίβοντάς την με μια βούρτσα. Μην τη μουσκεύετε ή την αφήνετε μέσα στο νερό για μεγάλα χρονικά διαστήματα. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ρωγμές στο ξύλο.
- Στεγνώνετε προσεκτικά την επιφάνεια κοπής, αλλά μην χρησιμοποιείτε υψηλή θερμοκρασία για να επιταχύνετε την διαδικασία στεγνώματος.
- Για να επιδιορθώσετε την επιφάνεια κοπής, μπορείτε να την τρίψετε με ένα μεσαίο ή λεπτό σμυριδόπανο και να την περάσετε πάλι με λάδι.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- Μια καλή ιδέα είναι να χρησιμοποιείτε διαφορετικές επιφάνειες κοπής για διαφορετικά είδη τροφών. Παραδείγματος χάριν, το όχι μαγειρεμένο κοτόπουλο μπορεί να περιέχει μικρόβια, τα οποία δεν πρέπει να έρθουν σε επαφή με φαγητό που τρώγεται αμαγείρευτο. Τα εργαλεία κουζίνας και η επιφάνεια κοπής που έχουν έρθει σε επαφή με όχι μαγειρεμένο κοτόπουλο, πρέπει πάντα να πλένονται πολύ προσεκτικά.
- Επίσης, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε διαφορετικές επιφάνειες κοπής για τροφές, όπως τα κρεμμύδια, το ψάρι κλπ. Αυτές έχουν δυνατές μυρωδιές, οι οποίες μπορούν εύκολα να μεταφερθούν και σε άλλα συστατικά.

Русский

Перед первым использованием разделочной доски

Чтобы повысить природную влагостойкость древесины и облегчить удаление жира и пятен с доски, ее необходимо обработать маслом, разрешенным к применению на поверхностях, контактирующих с пищевыми продуктами, например растительным. Обработайте поверхность один раз, вытрите излишки масла и повторите обработку через 24 часа.

Уход за разделочной доской

- Для ухода деревянную и металлическую части можно отделить. Металлический поддон следует мыть вручную.
- Протирайте доску чистой тканью или очищайте с помощью щетки. Не замачивайте и не оставляйте доску в воде надолго. От этого дерево может потрескаться.
- Тщательно вытрите доску, но не старайтесь ускорить этот процесс с помощью нагревания.
- Для восстановления первоначального вида доску можно ошкурить шлифовальной шкуркой средней зернистости и обработать маслом.

Несколько полезных советов

- Для различных типов продуктов желательно использовать разные доски. Например, в сырой курице могут содержаться бактерии, которые не должны попасть на продукты, употребляемые в сыром виде. Столовые приборы и разделочные доски, которые Вы использовали для разделки сырой курицы, необходимо тщательно вымыть.
- Также рекомендуется использовать отдельные разделочные доски для таких продуктов, как лук, рыба и т.п. Эти продукты имеют специфичные запахи, которые могут передаваться другим ингредиентам.

Українська

Перед першим використанням дошки для нарізання

Для підвищення природної вологостійкості та захисту дошки для нарізання від жиру, обробіть її олією, що дозволена для поверхонь, які контактують з харчовими продуктами, такою як мінеральна або рослинна. Обробіть олією один раз, видаліть надлишок і повторіть обробку через добу.

Догляд за дошкою для нарізання

- Дерев'яні та металеві частини можна від'єднати для полегшення чищення. Металевий піддон мийте руками.
- Витріть Вашу дошку для нарізання чистою тканиною або пошкрябайте щіткою. Не замочуйте дошку надовго у воді. Це може спричинити до появи тріщин у деревині.
- Ретельно висушіть дошку, але не застосовуйте високі температури для прискорення процесу висихання.
- Щоб надати дошці кращого вигляду, обробіть її середньозернистим наждачним папером і змастіть олією.

Кілька корисних порад

- Для різних типів продуктів бажано використовувати різні дошки. Наприклад, сира курятина може містити бактерії, які не повинні попадати в продукти, які їдять сирими. Столові прибори та кухонні дошки, які ви використали для нарізання сирової курятини, необхідно ретельно вимити.
- Також рекомендується використовувати окремі кухонні дошки для таких продуктів, як цибуля, риба тощо. Ці продукти мають специфічні запахи, які можуть передатися іншим інгредієнтам.

Srpski

Pre prve upotrebe

Da dasku za seckanje zaštitiš od masnoće i povećaš njenu prirodnu otpornost na vlagu, treba je tretirati uljem koje sme da dođe u kontakt s hranom, recimo, biljnim. Namaži uljem, obriši višak i ponovi postupak posle 24 sata.

Čišćenje i održavanje

- Drveni i metalni delovi mogu se razdvojiti radi lakšeg pranja. Metalnu tacnu peri ručno.
- Dasku čisti brišući je vlažnom krpom ili četkom. Ne potapaj niti ostavljaj dasku u vodi duže vreme jer može naprsnuti.
- Pažljivo suši dasku i nemoj je izlagati visokim temperaturama da ubrzaš proces sušenja.
- Da osvežiš dasku za seckanje, uglačaj je šmirglom i ponovo premaži uljem.

Savet

- Bilo bi dobro da koristiš različite daske za seckanje različitih namirnica. Sirova piletina npr. može imati bakterije koje ne smeju doći u dodir sa sirovim namirnicama. Ako posuđe i daska za seckanje dođu u kontakt sa sirovom piletinom, treba ih dobro oprati.
- Zato se preporučuje da daske za seckanje budu namenske, tj. za namirnice poput luka, ribe itd. Te namirnice imaju jak miris koji se može preneti na druge sastojke.

Slovenščina

Pred prvo uporabo rezalne deske

Če želiš svojo rezalno desko zaščititi pred maščobo oz. povečati njeno naravno odpornost proti vlagi, jo premaži z oljem, ki je primerno za stik s hrano, npr. z rastlinskim oljem. Desko enkrat naolji, nato obriši olje, ki se ni vpilo. Postopek ponovi po 24 urah.

Vzdrževanje rezalne deske

- Kovinski del pri čiščenju zlahka ločiš od lesene deske. Kovinski pladenj pomij ročno.
- Rezalno desko očisti s čisto krpo ali ščetko. Ne namakaj je v vodi in prepreči dolgotrajen stik deske z vodo, saj lahko les razpoka.
- Desko dobro osuši, a je zaradi hitrejšega sušenja ne izpostavlja visokim temperaturam.
- Če želiš rezalno desko obnoviti, jo zbrusi s finim brusnim papirjem in ponovno naolji.

NEKAJ NASVETOV

- Za različne vrste hrane je smiselno uporabljati različne rezalne deske. Surovo piščančje meso lahko na primer vsebuje bakterije, ki ne smejo priti v stik s hrano, ki jo jemo surovo. Pripomočke in rezalne deske, ki so bili v stiku s surovim piščančjim mesom, je zato treba skrbno očistiti.
- Tudi za rezanje čebule, rib ipd. je smiselno uporabljati različne deske. Izrazit vonj se namreč lahko prenese tudi na drug hrano.

Türkçe

Kesme tahtasını ilk kullanımdan önce

Kesme tahtanızı yağlanmaya karşı korumak ve neme karşı olan doğal dayanıklılığını arttırmak için, sebze yağları gibi gıdalarla teması onaylanmış olan bir yağ ile yağlayınız. İlk olarak tahtayı yağlayınız, yüzeyde biriken fazla yağı silerek alınız ve aynı uygulamayı 24 saat sonra tekrarlayınız.

Kesme tahtanızın bakımı

- Tahta ve metal olan bölümler, temizliği kolaylaştırmak için ayrılabilir. Metal tepsi elde yıkanmalıdır.
- Kesme tahtanızı nemli bir bez ile silerek ya da bir fırça ile ovarak temizleyiniz. Kesme tahtasını suda bekletmeyiniz ya da uzun süre suda bırakmayınız. Bu işlem ahşabın üzerinde çatlaklar oluşmasına sebep olur.
- Tahtayı dikkatle kurulayınız fakat ürünün kurummasını hızlandırmak için yüksek ısıya maruz bırakmayınız.
- Ürünü tamir ya da yenilemek istediğinizde, yüzeyi orta incelikte bir zımpara kağıdı ile ovduktan sonra yağ uygulayınız.

Birkaç tavsiye

- Farklı gıdalar için farklı kesme tahtalarını kullanmak iyi bir fikirdir. Örneğin çiğ tavuk, çiğ yenen yiyeceklere bulaşmasına izin verilmemesi gereken bakterileri içerebilir. Çiğ tavukla temas eden araç-gereçler ve kesme tahtaları her zaman çok dikkatlice yıkanmalıdır.
- Ayrıca balık, soğan gibi yiyecekler için de ayrı bir kesme tahtası kullanılması önerilir. Diğer malzemelere kolaylıkla geçebilecek güçlü kokulara sahiptirler.

中文

首次

使用砧板之前，为了更好地保护砧板免受油脂侵蚀并提高其天然防潮性，应在表面涂覆可与食物接触的油（例如植物油）。上一次油，擦去多余的部分，24小时后再上一次油。

保养砧板

- 木料和金属部件可以分开，方便进行清洁。金属托盘应手洗。
- 用干净的布擦拭砧板或用刷子刷洗。请勿将砧板长时间浸泡或放置在水中，否则可能造成木料开裂。
- 干燥砧板时请小心，请勿将其暴露在高温下以加快干燥过程。
- 如果想整修砧板，可以用中细砂纸打磨后重新上油。

几点建议

- 种类不同的食物使用不同的砧板是一个好主意。例如，生鸡会带有细菌，不应与生吃的食物接触。因此，与生鸡接触的厨具和砧板应仔细地予以清洗。
- 此外，洋葱、鱼等食物应使用另外的砧板。这些食物气味浓烈，很容易就会将气味沾染到其他的原料上。

繁中

第一次使用砧板前

為避免砧板留下油垢和增加其天然防潮性，請塗上一層食用油，如植物油。先塗上一層食油，然後擦掉多餘油分，24小時後再多塗一次。

保養砧板

- 木材及金屬部分可分開清洗，金屬托盤需用手洗。
- 可用乾淨的布或刷子清洗砧板，不可將砧板長時間浸泡水中，否則會造成木材破裂。
- 小心晾乾砧板，不可以高溫加快烘乾。
- 如果需要修復砧板，可用中細砂紙磨平表面並重新塗油。

建議事項

- 不同種類的食物最好使用不同的砧板。舉例來說，生雞肉可能藏有細菌，不可接觸生食的食物。接觸過生雞肉的器具及砧板於使用過後一定要仔細清洗。
- 也建議應隨著食物的不同而個別使用不同的砧板，像是洋蔥，魚類等。食物的強烈味道會很容易轉附在其他食材。

한국어

처음 사용하기 전에

습기에 대한 자연 저항력을 높이고 기름기나 얼룩으로부터 도마를 보호하려면 식물성 오일과 같이 음식과 접촉해도 괜찮은 오일을 도마에 발라주세요. 도마 전체에 오일을 바르고 여분의 오일을 닦아내세요. 24시간이 지난 후 이 과정을 반복하세요.

도마 관리방법

- 나무 부분과 금속 부분은 분리가 되어 더욱 손쉽게 세척이 가능합니다. 금속 트레이 부분은 손으로 세척해야 합니다.
- 깨끗한 천 또는 브러시로 닦아 세척하세요. 오랜 시간 동안 물과 접촉하도록 놔두면 안됩니다. 나무가 갈라질 수 있습니다.
- 도마를 잘 말려주세요. 빨리 건조시키기 위해 고온에 노출시키면 안됩니다.
- 표면을 중간 정도의 고운 사포로 밀고 오일을 다시 발라주면 다시 새것처럼 사용할 수 있습니다.

사용 팁

- 식재료에 따라 도마를 구분해 사용하면 좋습니다. 예를 들어, 익히지 않은 닭고기에는 조리하지 않고 그대로 섭취하는 음식이 접촉하면 안될 박테리아가 있을 수 있습니다. 그래서 익히지 않은 닭고기와 접촉한 주방 기구와 도마는 매우 깨끗하게 씻어야 합니다.
- 양파나 생선 등의 식재료도 도마를 구분해 사용하는 것이 좋습니다. 향이 강한 재료들의 냄새가 다른 재료에 묻어나기 쉽기 때문입니다.

日本語

まな板を初めてご使用になる前に

まな板の防湿性を強化し、油ジミを防ぐため、植物油など食品に触れても安全なオイルを塗ってください。オイルを一度塗って余分なオイルを拭き取ったら、24時間以上おいてもう一度同じお手入れを行ってください。

まな板のお手入れ方法

- 木製のパーツと金属のパーツは分解して別々に洗えます。金属トレイは手洗いしてください。
- まな板の汚れは清潔な布で拭くか、ブラシでこすって落としてください。ひび割れの原因になるので、長時間水につけたままにしたり、濡れたまま放置しないでください。
- まな板はよく乾かしてください。速く乾かすために高温に当てないでください。
- 汚れが目立ってきたら、中目のサンドペーパーでまな板の表面をこすったあとオイルを塗り直してください。

アドバイス

- 食品別にまな板を使い分けることをおすすめします。例えば生の鶏肉には細菌がついている場合があるので、生で食べる食品に触れないようにしてください。生の鶏肉に触れた調理器具やまな板は十分に洗浄してください。
- また、玉ねぎ、魚などにおいの強い食品には、他の食品ににおいが移らないよう別のまな板を使用することをおすすめします。

Bahasa Indonesia

Sebelum menggunakan papan talenan untuk pertama kali.

Untuk memudahkan perlindungan talenan Anda terhadap minyak dan meningkatkan ketahanan alami kayu terhadap kelembaban, rawatlah dengan minyak yang aman untuk makanan, misalnya minyak sayur. Minyak sekali, bersihkan sisa minyak yang berlebih dan kemudian ulangi perawatan 24 jam kemudian.

Cara merawat papan talenan Anda.

- Bagian kayu dan besi dapat dipisahkan agar lebih mudah dibersihkan. Bagian lapisan besi dapat dicuci dengan tangan.
- Bersihkan dengan kain lembab atau gosok dengan sikat. Jangan biarkan terendam air dalam jangka waktu yang lama. Ini dapat menyebabkan kayu meretak.
- Keringkan papan talenan tetapi hindarkan menggunakan suhu tinggi untuk mempercepat proses pengeringan.
- Untuk memulihkan kondisi talenan, cukup amplas permukaan dengan kertas amplas halus dan oleskan lagi dengan minyak.

Saran

- Adalah ide yang baik dengan menggunakan papan yang berbeda untuk jenis makanan yang berbeda. Ayam mentah, misalnya, kemungkinan mengandung bakteri tidak boleh terkontak dengan makanan yang akan dimakan mentah. Peralatan makan dan papan potong yang telah terkontak dengan ayam mentah harus selalu dicuci bersih.
- Hal ini juga dianjurkan untuk menggunakan papan potong yang terpisah untuk makanan, seperti bawang merah, ikan dll . Bau yang kuat dengan mudah dapat dipindahkan ke bahan lain.

Bahasa Malaysia

Sebelum menggunakan landas cencang untuk kali pertama.

Agar mudah untuk melindungi landas cencang anda daripada gris dan untuk menambahkan ketahanan semula jadinya terhadap lembapan, ia perlu dirawat dengan minyak yang sesuai dengan makanan. Sebagai contohnya minyak sayuran. Sapu minyak sekali, lap baki minyak dan kemudian ulang rawatan selepas 24 jam.

Menjaga landas cencang anda

- Bahagian kayu dan logam boleh diasingkan agar mudah dicuci. Dulang logam perlu dicuci dengan cucian tangan.
- Bersihkan landas cencang anda dengan mengelap menggunakan kain bersih atau memberusnya. Jangan rendam atau biarkan landas cencang terkena air untuk jangkamasa yang lama. Ini boleh menyebabkan kayu merekah.
- Keringkan landas cencang dengan teliti tetapi jangan gunakan suhu yang tinggi untuk mempercepatkan proses pengeringan.
- Untuk memulihkan semula landas cencang, gosok menggunakan kertas pasir sederhana halus dan minyakkan semula.

Nasihat

- Ia adalah satu idea yang baik untuk menggunakan landas cencang yang berlainan untuk jenis makanan yang berlainan. Sebagai contoh, ayam yang belum dimasak mungkin mengandungi bakteria yang tidak sepatutnya terkena makanan yang dimakan mentah. Peralatan dan landas cencang yang terkena ayam yang belum masak perlu dibasuh dengan teliti.
- Adalah juga dinasihatkan untuk menggunakan landas cencang yang berlainan untuk makanan seperti bawang, ikan dll. Bau yang kuat dengan mudah akan dipindahkan kepada bahan-bahan lain.

عربي

قبل استخدام لوح التقطيع لأول مرة

لكي يكون سهلاً حماية لوح التقطيع لديك من الدهون ولزيادة مقاومته الطبيعية للرطوبة، يجب أن يتم معالجته بنوعية من الزيوت المعتمدة في ملامستها للأطعمة، مثل الزيوت النباتية. قومي بالتزيت لمرة واحدة، امسحي الفائض من الزيت. ثم كرري العملية بعد 24 ساعة.

العناية بلوح التقطيع

- يمكنك فصل الأجزاء المعدنية عن الخشبية لتسهيل النظافة. يجب تنظيف الصينية المعدنية بالأيدي.
- نظفي لوح التقطيع بمسحه بقطعة قماش رطبة أو بفرشاة. لا تنقي لوح التقطيع أو تتركه في الماء لفترة طويلة. هذا قد يسبب شقوقاً في الخشب.
- جففي اللوح بحرص ولا تعرضيه لدرجات الحرارة العالية لتسريع عملية التجفيف.
- لتجديد المنتج، يمكنك ببساطة صنفرة السطح بواسطة ورق صنفرة متوسط النعومة ثم أعيدي معالجته بالزيت.

كلمات قليلة للنصح

- إنها فكرة جيدة أن تستعملي ألواح تقطيع مختلفة لمختلف أنواع الطعام. الدجاج النيئ، على سبيل المثال، ربما يحتوي بكتيريا لا يجب السماح لها أن تصل بالأطعمة التي تؤكل نيئة. لذلك فإن أدوات المطبخ وألواح التقطيع التي تلامس الدجاج النيئ يجب دائماً غسلها بعناية تامة.
- من المفيد أيضاً استعمال ألواح تقطيع للأطعمة مثل البصل، السمك إلخ. فتلك الأطعمة ذات روائح قوية يمكنها بسهولة الانتقال لمكونات أخرى.

ไทย

ก่อนใช้เบียงครั้งแรก

ควรชโลมน้ำมันลงบนเบียงให้ทั่วก่อน จะช่วยให้คุณสามารกรักษาเบียงไม้ให้สะอาดปราศจากคราบไขมันได้ง่ายยิ่งขึ้น และยังช่วยให้เบียงไม้ทนความชื้นได้ดียิ่งขึ้นอีกด้วย ให้เลือกใช้น้ำมันที่ปลอดภัยใช้กับอาหารได้เท่านั้น เช่น น้ำมันแร่หรือน้ำมันพืช ให้น้ำมันลงบนเบียงทั้งสองด้านจนทั่ว จากนั้นเช็ดน้ำมันที่เหลือออกรอผ่านไป 24 ชั่วโมงจึงทาซ้ำอีกครั้ง

การทำความสะอาดและการรักษาเบียง

- ถาดรองไม้และสแตนเลสสามารถถอดออกได้ เพื่อให้ทำความสะอาดเบียงได้ง่ายขึ้น ควรล้างถาดสแตนเลสด้วยมือ
- ใช้ผ้าหมาดเช็ดทำความสะอาดเบียง หรือใช้แปรงชุบน้ำอุ่น และน้ำสบู่อ่อนขัดให้สะอาด อย่าปล่อยให้เบียงแห้งเปื่อยหรือแช่น้ำอยู่เป็นเวลานานๆ เพราะอาจทำให้เนื้อไม้แตกได้
- เช็ดให้แห้งหรือปล่อยให้แห้งไว้ให้แห้ง ระมัดระวังอย่าใช้ความร้อนหรืออุณหภูมิสูงในการเร่งให้แห้ง
- เพื่อรักษาเบียงให้อยู่ในสภาพดี อาจใช้กระดาษทรายละเอียดปานกลางขัด และลงน้ำมันซ้ำ

คำแนะนำบางประการ

- ควรแยกเบียงที่ใช้เตรียมอาหารต่างชนิดกัน ไม้ดิบอาจมีแบคทีเรียบางประเภท ซึ่งไม่ควรให้ปนเปื้อนกับอาหารที่รับประทานแบบดิบๆ ดังนั้นควรล้างอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ และเบียงที่ใช้หั่นไม้ดิบให้สะอาดหมดจด
- มีข้อแนะนำอีกว่า ควรแยกเบียงที่ใช้กับอาหารบางชนิด เช่น หัวหอม ปลา เป็นต้น เพราะอาหารเหล่านี้มีกลิ่นแรง ซึ่งกลิ่นอาจจะติดไปกับส่วนประกอบอื่นๆ ได้ง่าย

Tiếng Việt

Trước khi sử dụng thớt lần đầu

Để bảo vệ thớt khỏi dầu mỡ và tăng cường khả năng chống ẩm tự nhiên sẵn có, nên xử lý thớt với loại dầu an toàn để với thực phẩm, ví dụ như dầu thực vật. Bôi dầu, loại bỏ phần dư thừa và lặp lại thao tác này sau 24 giờ.

Chăm sóc thớt

- Có thể tách các bộ phận gỗ và kim loại để làm sạch dễ dàng. Khay kim loại nên được rửa bằng tay.
- Làm sạch thớt của bạn bằng khăn sạch hoặc chà bằng bàn chải. Không ngâm thớt trong nước trong một thời gian dài. Điều này có thể làm nứt gỗ.
- Làm khô thớt cẩn thận nhưng không sử dụng nhiệt độ cao để đẩy nhanh quá trình.
- Để làm mới thớt, chà nhám bằng giấy nhám có độ nhám trung bình và bôi dầu.

Một vài gợi ý

- Mỗi loại thớt phù hợp với các loại thực phẩm riêng biệt. Ví dụ như thịt gà sống có thể chứa những loại vi khuẩn mà không nên tiếp xúc với các loại thực phẩm ăn sống. Vì vậy, đồ dùng và thớt được dùng cho thịt gà sống cần được rửa sạch cẩn thận.
- Nên sử dụng các loại thớt khác nhau cho các loại thực phẩm như hành tây, cá, v.v. Đây là các loại thực phẩm nặng mùi dễ gây ảnh hưởng đến các nguyên liệu khác.